



SALCID LiQ

Salmonelicida Líquido

Aditivo bactericida destinado al control de Salmonellas y demás enterobacterias patógenas, diseñado especialmente para Subproductos de Origen Animal y Vegetal.



La higiene microbiológica del alimento balanceado influye directamente en la fisiología entérica y en la absorción de nutrientes, optimizando los parámetros productivos (conversión, ganancia de peso, postura, etc.).

Los subproductos proteicos de origen animal como la harina de carne, harina de vísceras y harina de pescado son – por su naturaleza- las materias primas del alimento que presentan mayor riesgo.

Un tratamiento continuo con Salcid LiQ controla la contaminación por Salmonellas y otras enterobacterias en las materias primas y favorece la sanitización de las instalaciones del molino, previniendo la posterior recontaminación del alimento.



Su formulación asegura los resultados más efectivos:

- ✓ Formaldehído, el principio activo de mayor difusividad y eficacia bactericida.
- ✓ Ácido fórmico libre, el ácido orgánico más potente contra bacterias
- ✓ Combinación de Formiato y Propionato de amonio, que logran un control prolongado en el tiempo.
- ✓ Agentes terpénicos que estabilizan y fijan los principios activos del sustrato protegiéndolos de los procesos térmicos.
- ✓ No corrosivo para las instalaciones.



Mezcla de Ácidos Orgánicos y sus sales
Excipiente

mín. 43 %
c.s.p. 100 %



Descripción
Olor
Densidad
pH
Solubilidad en agua

Líquido incoloro a amarillento
Ligeramente ácido
1,07 – 1,11 kg/dm³
3,5 – 4,2
Sin límite



Subproductos de origen animal
Subproductos de origen vegetal

2,0 a 5,0 kg/ton
1,0 a 3,0 kg/ton

Estas dosis son orientativas y dependen del grado de contaminación microbiológica de las materias primas.

Producto registrado en SENASA
Presentación: Tambores de 200 kgs.
IBC de 1000 kgs.



Int. Juan Lumbreras 1800,
SIP Gral. Rodríguez (1748), Buenos Aires.
Tel. 0237 – 4654614/63/64/65

www.dansa.com.ar dansa@dansa.com.ar